

ラーメン屋のてっぺんを

らあ麺てっぺん



代表 新澤禎朗氏
柏崎市東長浜町3-17
Tel.0257-32-7678

うらかな春日和が続く四月下旬、市内東長浜町にある、「らあ麺てっぺん」の代表 新澤禎朗さんからお話を伺いました。

新澤さんは昭和六十一年生まれの三十五歳。お母様の出身地である村上市で誕生され、すぐにお父様の実家である柏崎に引っ越してこられました。高校まで柏崎市内の学校に通い、高校二年生の時に市内堀にあるラーメン店「味の横綱」にてアルバイトを始め、高校卒業を機に同店に正社員として就職されました。就職してしばらくしてから一年間休職し長岡市の専門学校に通われ調理師免許を取得し同店に復帰されました。アルバイトを始める以前、ラーメンは好きではなかったそうですが、同店に入ってからラーメンに魅了されたそうです。

その後二十九歳まで同店に勤務さ

れましたが、三十歳の時に他の世界も見てみたいという想いが強くなり、準社員として他社に転職されました。

そのまた一年後、同社で正社員に昇格できることになったタイミングで、師匠の「味の横綱」高橋代表から、新店舗出店の計画があり、店長として迎えたいとお話をいただいたそう、熟考した末、お店を持つという夢を追いかけることを決断し、平成三十年五月に「らあ麺てっぺん」をオープンし店長に就任されました。

その後も高橋代表のもとで店長として店舗を運営されてきましたが、令和元年十月に高橋代表から正式に店舗を買い取りされ、晴れてオーナーとなられました。今年で出店から五周年を迎えますが、出店当初は多くのお客様にご来店いただいたものの、二年目は来店客数が一気に減少したそうです。原因を分析したところ、過度に頑張っているアピールをしすぎたのではないかと捉え、三年目からはお客様第一を掲げ、丁寧な接客を心掛けた結果、徐々に来店客数は増加し常連さんも獲得できていったそうです。

店名「てっぺん」の由来をお伺い

すると、「鶏らあ麺が売りなので、鶏のとさかをイメージしました。また、平仮名だとお子様にも親しんでもらえるかなと考えました。大きいことは言えませんが、ラーメン屋のてっぺんを目指すという気持ちもあります」とお話をいただきました。

同店は現在アルバイト十名を抱え、売りは鶏らあ麺。地産地消を掲げ、柏崎では唯一「越の鶏」を使用し、かき混ぜずに透き通った綺麗なあっさりとしたスープに仕上げているそうです。師匠からの教えである「決してスープの味をぶらさないこと」をモットーとし、スープ作りには一番時間を割いており、毎朝五時にお店に出向き数時間かけて作っているそうです。

趣味についてお伺いすると、特にならないようですが、あえていうと読書と映画鑑賞とのことでした。月曜日が定休日と奥様と三人のお子様と過ごされることが多いそうですが、休日も仕事のことを常に頭にあり一度はお店に向くため、三六五日お店に行かない日はないというから頭が下がります。

今もなおコロナ禍が続いており特に飲食業界においては厳しい状況となつていますが、常連さんを中心として何とか現状維持を図っているそ

うです。

今後についてお伺いすると、コロナ禍が収束した先には市外県外のお客様も取り込みたい想いはあるそうですが、新澤さんは何より柏崎が好きだそうで、今後は今以上に人間として成長し、柏崎でさらに認知をしてもらい、柏崎の人に愛されるお店になつていくことが目標とのこと。

柏崎の好きなどころを伺うと、「よく何もないと言われますが、山があり、海があり、川もあります。実家の市内山口に帰る道中の窓を全開にしてのドライブは最高です」とおっしゃっていました。

今後も柏崎市民の胃袋を満たすラーメン店としてますますご活躍されることに期待が膨らみます。

(十人衆(間)・町取材)

